

Vídeňský řízek - Wiener schnitzel

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sůl 2 g
- vepřové sádlo 600 g
- telecí stehno 600 g
- mletý černý pepř 2 g
- **trojobal**
- vejce 2 ks
- hladká mouka 250 g
- strouhanka 250 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Rakousko

Počet porcí: 4

Postup:

Telecí stehno odblaníme a nařežeme na plátky. Jemně naklepeme, nařežeme, osolíme a okořeníme.

Telecí řízek obalíme v trojobalu - mouka, vejce, strouhanka, ale vejce neředíme mlékem tak jako při naší tradiční verzi řízku.

Vídeňský řízek osmažíme na vepřovém sádle, známkou pravosti řízku je bublina.

Vídeňský řízek - Wiener schnitzel podáváme s řezem citronu a větvičkou petrželové natě.

Tip: K vídeňskému řízku patří bramborový salát. Připravíme ho z tzv. salátových brambor. Za tepla je pokrájíme na tenké plátky rovnou do nálevu z teplého hovězího vývaru či bujónu, octu, cukru, hořčice, soli, bílého koření, stolového oleje a nakrájené červené cibule. Na závěr bramborový salát pokapeme tykvovým olejem.